

29 DE SETEMBRO: DIA INTERNACIONAL DE CONSCIENTIZAÇÃO
SOBRE PERDAS E DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS

Evitar o desperdício começa antes do prato

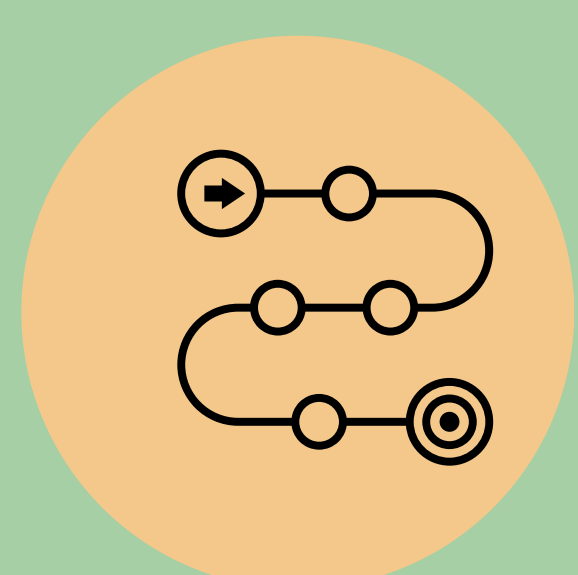
No PNAE, prevenir desperdícios envolve olhar para todas as etapas da alimentação escolar, do planejamento ao consumo.

Prevenir o desperdício na alimentação escolar é valorizar os alimentos, os recursos envolvidos em sua produção e preparo, o meio ambiente e o direito dos estudantes a uma alimentação adequada e saudável.

A atuação da(o) nutricionista também começa antes do prato.



COMO A(O) NUTRICIONISTA PODE ATUAR EM DIFERENTES ETAPAS:



Planejar

cardápios considerando a realidade da escola, a sazonalidade os alimentos, a regionalidade e os hábitos alimentares dos estudantes.



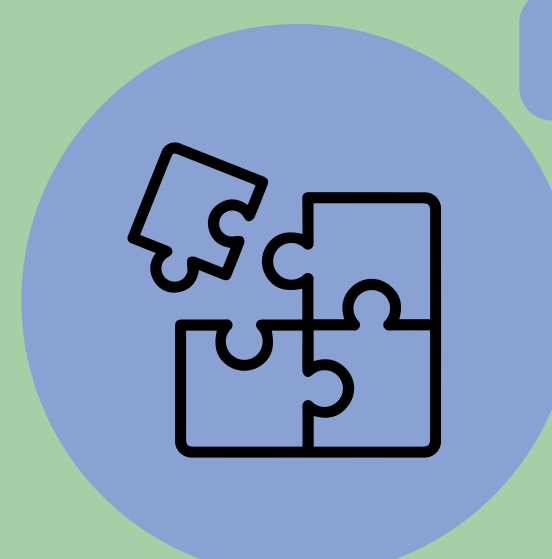
Dialogar

com estudantes, merendeiras(os), profissionais da educação e gestores, estratégias adequadas à realidade local.



Observar

onde e por que os alimentos estão sendo descartados: no armazenamento, preparo, distribuição ou consumo.



Promover EAN

criando oportunidades para refletir com a comunidade escolar sobre a origem dos alimentos, sua valorização, os impactos do desperdício e práticas alimentares sustentáveis.



Avaliar

a aceitação das preparações e os padrões de consumo para subsidiar possíveis ajustes.

E no ambiente escolar?

Observar os desperdícios na escola é um passo importante para pensar em mudanças.

- 1 O que está sendo desperdiçado?
- 2 Em qual etapa?
- 3 Por quê?
- 4 O que podemos construir coletivamente para mudar essa realidade?



Reduzir o desperdício é também **valorizar cada alimento** que chega à escola e o trabalho de todos os **sujeitos envolvidos** para que ele chegue ao prato.



SAIBA MAIS:

Consulte os materiais técnicos do FNDE sobre planejamento de cardápios, boas práticas, teste de aceitabilidade e atuação do nutricionista no PNAE.